

あなたのアイデアや実践が大きな輪として広がります



笑顔
はじける

第10回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

2024年7月1日(月)～10月10日(木)

コンテストの目的

本コンテストは、皆様の経験や実践が、食物アレルギーと向き合っている方々へ広く浸透していくことを目的としています。
更には「**全ての方に食べる喜びを感じて欲しい**」との想いが込められています。

応募条件

1と2の両方を満たしていること

1 特定原材料8品目のうち「卵・乳・小麦」いずれも使用しない
または他の食材で代替したアイデア料理またはおやつ

2 特定原材料等28品目のうち
使用しているものを明らかにしているレシピ

特定原材料
8品目



※主な原材料が大豆、小麦、食塩の「醤油」は、使用可とします。
参考文献：日本小児アレルギー学会 食物アレルギー委員会「食物アレルギー診療ガイドライン2021」協和企画、2021
コンテストでは「醤油(小麦を含む)」を使用している「めんつゆ」などは使用できません。

特定原材料等28品目



部門・応募資格

部門はA・Bのいずれかを選択

A 食事部門 **B** おやつ・デザート部門

応募資格

・個人だけでなくグループ(代表者を含め8名以内)でもご応募が可能です
・何作品でもご応募いただけます

審査基準

食物アレルギー対応食としてふさわしい工夫をしている
おいしさ・簡便性・独創性・ネーミングなどを評価

応募方法

ウェブサイト上の応募フォームからご応募ください

応募フォームが使いやすくなりました!

<https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2024/>



スマートフォン、
PCから簡単に
ご応募可能です。

※応募内容に不備があった場合は失格となる場合もございます。ご注意ください。

結果発表
& 賞品

2025年2月下旬～3月中旬(予定)

応募者または代表者のマイページ・ご登録のメールアドレスへ通知いたします。

各部門、商品券を贈呈。

最優秀賞10万円分、優秀賞5万円分、
審査委員特別賞3万円分。

※その他の賞も用意しています。

審査方法

第1次審査 > 第2次審査 > 最終審査 > 結果発表 > 表彰式
書類審査 > 書類審査 > 審査委員による試食 > 2025年2月下旬～3月中旬(予定) > 2025年3月中旬(予定)

※最終審査では、調理審査は実施しませんので審査会場への来場はありません。

■審査委員(50音順・敬称略)

【委員長】 畑江敬子 お茶の水女子大学名誉教授
【委員】 石井克枝 千葉大学名誉教授
伊藤節子 同志社女子大学名誉教授、(学)大和学園地域健康栄養支援センターセンター長
小田利典 (株)MEATREVO 商品企画マネージャー
片山登志子 弁護士
坂田亮一 麻布大学名誉教授
柴田瑠美子 国立病院機構福岡病院小児科、アレルギーセンター顧問
NPO福岡食物アレルギーネットワーク理事長
高松伸枝 別府大学食物栄養科学部 教授
瀧澤香緒里 千葉食物アレルギー親と子の会 会長
中川純一 中川学園調理技術専門学校 校長、(公社)全国調理師養成施設協会 副会長
長尾慶子 元東京家政大学大学院 教授

お問合せ:「第10回食物アレルギー対応食 料理コンテスト2024」事務局

E-mail: contest@miraizaidan.or.jp

主催:公益財団法人ニッポンハム食の未来財団

後援:厚生労働省・消費者庁・農林水産省 運営協力:女子栄養大学出版部

※最新情報は応募方法枠内のウェブサイトをご覧ください。

オンラインでレシピを応募するまでの流れ

第9回でマイページを開設された方は、引き続きご利用いただけます。STEP2からご確認ください。

STEP1 マイページを開設

- ・レシピの応募はマイページから行います。
- ・グループ応募の場合はグループの代表者が一つ開設してください。
- ・開設が成功すると登録メールアドレスに、contest@miraizaidan.or.jpから「自動配信メール」が届きます。そのメールに記載のURLからマイページにログインしてください(右図)。

※contest@miraizaidan.or.jpからのメールを受信できるようにお願いします。



STEP2 レシピの入力

- ・マイページからフォームに沿ってレシピを入力・登録します。
- ・入力内容は一時保存が可能です。一時保存したレシピはマイページから確認・修正できます(右図)。
- ・指導者(担当教員等)に応募予定レシピのチェックを受ける場合や入力レシピの確認には、プレビュー画面のPDFを活用してください。



STEP3 レシピの応募

- ・入力し、確認を終えたら、「応募」ボタン(右図)を押します。これで応募は完了です。
- ・登録メールアドレスに「自動配信メール」が届いたことを確認してください。
- ・「応募」後は、レシピの編集はできません。
応募期限: 2024年10月10日(木) 17:00
お問合せの際は、自動配信メール内のレシピIDも記載してご連絡をお願いします。



注意事項(応募内容に不備があった場合は失格となる場合もございます。)

- 応募作品内の味違いや具材違いは1作品につき3種類までです。(第10回より)
- 使用した加工食品の商品写真と原材料表記部分の写真は2025年3月末までお手元に保管ください。(現物保管も可)
※書類審査が進んだ段階で写真提出(メールor郵送)をお願いすることがあります。
- 「小麦」使用が認められるのは、主な原材料が大豆、小麦、食塩の「醤油」のみです。
※めんつゆ等は、手作りやアレルギー対応メーカーの調味料へ変更してください。
- オイスターソースや顆粒だし等の調味料類の「小麦」表記にもご注意ください。

お問合せ:「第10回食物アレルギー対応食 料理コンテスト2024」事務局

E-mail: contest@miraizaidan.or.jp

主催:公益財団法人ニッポンハム食の未来財団

後援:厚生労働省・消費者庁・農林水産省 運営協力:女子栄養大学出版部



※最新情報はコンテストサイト(<https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2024/>)をご覧ください。